

Котлета для бургера

Вам понадобится

Говядина (лопатка)	500 г
Говядина (пашина)	300 г
Соль	по вкусу
Свежемолотый черный перец	по вкусу
Оливковое масло	20 мл

Приготовление

- 1** Постную лопатку и жирную пашину пропустить через мясорубку с диском с крупной решеткой. Фарш посолить и поперчить, тщательно перемешать. Сформировать большие плоские котлеты для бургера с помощью кулинарного кольца.
- 2** Смазать котлеты оливковым маслом и жарить на сухой, хорошо разогретой сковороде по 3-4 минуты с каждой стороны.